

nahezu gleicherachtet worden. Dies ist indes ein Irrtum, da nur ein geringer Teil ihres Stickstoffgehalts aus Eiweiß besteht und sie überdies nur unvollkommen im menschlichen Darm ausgenützt werden. Man darf deshalb die Pilze in ihrem Nahrungswert nur den Gemüsen gleichstellen. Die Pilze sind neben ihrem Eiweißgehalt auch durch eine beträchtliche Menge von Nährsalzen ausgezeichnet.

Abgesehen von dem Nährwert, den die eßbaren Pilze besitzen, dürfte ihr größter Wert in dem feinen Geschmack liegen, der sie im allgemeinen kennzeichnet.

Der Hauptgrund, warum in so vielen Gegenden keine Pilze gegessen werden, ist die Schwierigkeit, die ungenießbaren von den genießbaren zu unterscheiden.

## 2. Woran man die Pilze erkennt.

Zu allen Zeiten sind zahlreiche Unglücksfälle durch den Genuß wildwachsender Schwämme hervorgerufen worden, und es ist ganz richtig, daß man Leib und Leben aufs Spiel setzt, wenn man ohne Erfahrung einsammelt. Vor zwei Hauptfehlern kann man nicht genug warnen: man soll vor allen Dingen nicht auf einmal alle genießbaren Pilze sammeln, sondern sich mit den leicht erkennbaren bescheiden; man gewöhne sich ein für allemal ab, an alberne Volksmittel zu glauben, nach denen man mit Leichtigkeit die giftigen von den eßbaren unterscheiden könne.

Die angeblichen Erkennungszeichen giftiger Pilze: die lebhaftere Farbe und die klebrige Oberfläche, der weiße oder farbige Milchsaft mancher Arten, die blaue Färbung beim Zerschneiden, das Bräunen eines in kochende Pilze getauchten silbernen Löffels, das Schwärzen einer mitgekochten Zwiebel, das Gelbwerden von Salz, haben sich als trügerisch erwiesen. Das sicherste Schutzmittel ist immer, die Merkmale der wenig verschiedenen giftigen Schwämme kennen zu lernen; denn es gibt giftige Pilze, bei denen ein hinzugebrachter silberner Löffel sich nicht färbt. Dazu gehört z. B. der Fliegenpilz. Nun nehme man ältere und einige Tage liegengeliebene Champignons zum Kochen, füge jetzt wieder einen reinen silbernen Löffel bei und — der Löffel läuft diesmal an. Man würde also die Champignons als giftig wegschütten und die Fliegenpilze zur Mahlzeit wählen. Aber welches Unheil würde man damit anrichten!

Verdächtig oder ungenießbar sind im allgemeinen alle Pilze von ekelhaftem, fauligem Geruch und scharfem Geschmack. Aber der Knollenblätterschwamm z. B. hat keinen unangenehmen Geruch und